

LA SAUCE BASQUAISE DE GÉRALD HIRIGOYEN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sauce-basquaise/>

Une sauce Basquaise du chef Basque Gérard Hirigoyen, savoureuse, pour de nombreuses possibilités d'accompagnement ou de marinade

Chef : Gérard Hirigoyen

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Basquaise

Ingrédients

Pour 1 kg de sauce

3 cuillères à soupe d'Huile d'Olive

1 Oignon

3 Poivrons Rouges A griller absolument ! Voir la méthode, ICI

5 Gousses d'Ail

4 Tomates

du Thym

1/2 cuillère à café de Piment d'Espelette

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

74 grammes d'Eau 7,4 Centilitres/74 Millilitres

Pour 500 g de sauce

1,5 cuillères à soupe d'Huile d'Olive

1/2 Oignon

1,5 Poivrons Rouges A griller absolument ! Voir la méthode, ICI

2,5 Gousses d'Ail

2 Tomates

du Thym

1/4 cuillère à café de Piment d'Espelette

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

37 grammes d'Eau 3,7 Centilitres/37 Millilitres

Pour 750 g de sauce

LA SAUCE BASQUAISE DE GÉRALD HIRIGOYEN

2,2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive

3/4 Oignon

2,2 Poivrons Rouges A griller absolument ! Voir la méthode, ICI

3,7 Gousses d'Ail

3 Tomates

du Thym

0,4 cuillère à café de Piment d'Espelette

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

55,5 grammes d'Eau 5,55 Centilitres/55,5 Millilitres

Instructions

Les poivrons grillés

1. Pour une sauce Basque vraiment délicieuse, il faut absolument griller les poivrons à la flamme ! Cela apporte une saveur incomparable et unique
2. Si vous vous contentez de cuire les Poivrons Rouges (3) à la poêle, vous n'aurez pas le même résultat ! La saveur de cette sauce tient aux poivrons grillés à la flamme (appelés "rotis" au Québec)
3. La méthode pour griller les Poivrons Rouges (3) est ICI
4. Épépiner les Poivrons Rouges que vous avez grillés et les tailler en lanières
5. Faire chauffer l'Huile d'Olive (3 c. à soupe) dans une sauteuse ou une marmite
6. Ajouter dans la sauteuse (ou la marmite) l'Oignon (1) (émincé), les Poivrons Rouges (3) (en lanières), et les Gousses d'Ail (5) (émincées) et cuire à feu moyen/fort
7. Couvrir et cuire 10 minutes
8. De temps en temps, remuer
9. Ajouter les Tomates (4) (coupées en dés), le Thym, le Piment d'Espelette (1/2 c. à café), le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée) et l'Eau (74 g ou 7,4 Centilitres/74 Millilitres)
10. Comme je l'ai expliqué plus haut, je mets 1/2 c. à café de Piment d'Espelette (1/2 c. à café), car je suis tolérant aux piments, mais la quantité est à ajuster suivant votre gout
11. On couvre et on fait cuire à feu doux pendant 45 minutes
12. Après 45 minutes, le mélange a réduit

Mouliner

13. On verse le contenu de la sauteuse dans un blender et on mixe
14. On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant